

中韓食文化의 交流

李 盛 雨

漢陽大學校 教授

(1989年 5月 30日 接受)

Interchange of Dietary Culture between Korea and China

Sung Woo Lee

Dept. of Food & Nutrition, Hanyang University

(Received May 30, 1989)

Summary

Before Jin (秦) period, Oriental (Eastern) culture was established in Korea different from China. Bulgogi (babecued beef, 狗炙) and legume fermented soy were transmitted into China.

Afterward, alcohol drink, rice cake and cookie, shic-hae (lactic acid fermented fish products), Kimchi (fermented vegetable) were introduced and modified for Korea.

Buddhism was transmitted to Korea through China, but selective animal was used as food.

Later period of Koryo Dynasty, meat-eating become common due to mongorian influence and distilled spirits was introduced by mongorian.

During Chosun Dynasty, table setting of spoon and chopstick was established, due to Confucian influence, dog eating, raw fish and raw meat eating became popular and nutrition for elderly was developed, whereas tea culture declined.

In recent period (under the Japanese rule) Chinese introduced chinese noodle, chinese cuisine, chinese pancake and sun-dried salt, many chinese cultivated chinese vegetables.

I. 序 論

中國과 韓國 사이의 食文化는 항상 中國에서 韓國을 향한 一方通行인 것으로 생각하지만 秦時代 以前은 中國文化和 東方文化는 각각 독립되어 있었고, 東方에서 中國으로 여러가지 文化가 전파되었고, 그 後는 中國의 여러 加工食品이 東方에 傳해지고 東方에서는 이것을 同化시켰다. 또 佛敎를 中國을 통하여 받아들이니 佛敎食 影響을 받았다. 또 高麗末에는 몽고의 支配下에 들어갔고, 朝鮮時代에는 崇儒主義를 國業으로 삼으니 이들의 食文化가 우리나라에 影響을 미쳤지만, 이것을 어디까지나 우리의 實情에 同化시켰다. 그리고 開化以後에도 中國의 食文化가 이 땅에 들어왔다. 이들에 대하여 구체적으로 검토코자 한다.

만주남부에서 한반도에 걸치는 지역엔 BC 6000년경부터 櫛文土器를 가지는 시베리아계의 新石器人들이 살고 있었다. 그들은 고기잡이, 사냥 등을 주로 하고 그 후기에는 원시적인 農耕도 하게 되었다.

貊族과 狗炙: 이 땅에 북방 유목민들이 청동기와 無文土器를 갖고 들어와서 선주민과 서로 어울려 우리민족의 原型인 이른바 貊族을 형성하였고 이들의 나라가 단군 古朝鮮이다. 이것이 BC 2000년경부터라고 한다. 이 고조선에는 농경이 발달하는 한편 유목계의 목축은 定着牧畜으로 전환되었고, 部族國家時代로 접어들었다. 이들의 文化는 中國과는 다른 독특한 문화이었다.^{1,2)}

部族國家 가운데서 가장 일찍 발달한 夫餘는 “三國誌” 魏志 東夷傳에 의하니 왕 아래에 가축의 이름을 띤 馬加·牛加·猪加·狗加 등의 官職名이 있으니, 이것은 夫餘를 비롯한 貊族은 축산이 활발하였음을 짐작케 해 주는 것이다. 맥족은 가축의 조리에도 능란하였다. 普

II. 中國에 影響을 미친 東方食



그림 1. 靑銅器時代의 東아시아 文化圈.

대의 「搜神記」에 貊炙이란 말이 나온다. 이것을 설명하기로 “맥적이란 맥족의 음식인데 太始 이래로 중국사람이 이것을 즐겨 잔치상에 빠지지 않으니 이것은 맥적이 이 때를 침범할 징조인 것이다”고 하였다. 「儀禮」에 의하면 “맥적은 고기를 미리 조미하여 구운 것”이라고 설명하고 있다. 그렇다면 맥적이란 바로 오늘날의 불고기이고 이 불고기는 옛날 중국에 까지 명성을 떨친 우리의 전통음식이라고 할 수 있겠다.

이와 같이 東方文化圈에서는 肉食文化가 크게 발달하고 있었다.

콩과 醬: 東方文化圈에는 여러 농작물이 다른 곳에서 波狀的으로 전파되어 들어왔고, 한편으로는 스스로 새로운 농작물을 개발하기도 하였다. 스스로 開發한 것의 하나가 콩이다. 우리나라에는 BC 2000년대 後半의 咸北 會寧郡 五洞에서 콩의 遺物이 發掘되었는데 中國의 靑銅器時代의 遺物에는 콩이 없다. 또 「管子」에 의하니 齊나라 桓公(BC 685~643)이 滿州 南部地方에서 비로소 콩을 中國에 가져왔다는 것이다. 곧 콩의 原產地가 만주 南部 地方이란 것은 그 後의 많은 學者(Fukuda·Valilov 等)들도 이것을 인정하고 있으나, 中國의 王金陵^{3,4)}은 콩의 빛에 대한 感應性에 의하여 콩의 原產地가 中國 南部地方이라고 主張하였다. 韓國의 여러 學者들은 콩에 관한 考古學·文獻學·生理學的인 考察을 綜合하여 콩의 原產地가 滿州 南部 곧 옛 高句麗 땅이란 것을 한번 더 結論내렸다.^{5,6)}

콩의 栽培法을 개발한 우리 조상은 콩의 가공법도 개발하였다. 특히 중국사람이 부여에서 갈라져 나온 高句麗 사람이 醱酵食品을 잘 만든다고 칭찬하였고, 고구려 사람은 콩의 醱酵食品을 개발하였다. 이것은 콩을 삶아서 날알 그대로의 상태로 어두운 곳에서 발효시켜 소금을 섞은 것이다. 이것을 중국 사람들은 豉라 하였다.⁷⁾ 豉가 중국에 본래부터 있었던 것이 아니라, 한(漢)시대에 비로소 나타나는 말이고, 張華의 「博物志」에 의하니 “중국의 옛날 책에 豉란 글자가 보이지 않고 이 豉란

말은 외국말이며 豉는 외국에서 들어온 것이다”고 하였다. 또 그 後의 文獻에 豉의 名產地를 渤海라 하였다. 따라서 「博物志」에서 말하는 外國이란 바로 高句麗를 가리키는 것 같다. 豉가 개발된 時期는 BC 3世紀경으로 보인다.

한편 AD 2世紀경의 後漢時代의 「四民月令」에 의하니 正月上旬의 醬만들기에 콩을 삶아 다시 찢어서 末都(moh du)를 만든다고 하였다.⁸⁾ 이것은 바로 우리의 末醬(메주)이다. 滿州말로 우리의 메주를 “미순”이라 한다. 「四民月令」의 末都是 바로 滿州의 “미순”에서 나온 말인데, 이것을 中國의 石聲漢은 醢醬(느릅나무장, t'ou tsiang)에서 나온 것이라 하였고,⁹⁾ 또 一部 學者는 뒷인지 모르겠다고 하였으나 이것은 그 製法과 이름으로 미루어 우리나라의 메주임이 틀림없으나 中國文獻에는 AD 6세기 以後 그 자취를 감추고 있다. 그리고 이것이 滿州 南部地方에서는 紀元前後에 만들어졌던 것으로 볼 수 있다.

한편 700년대의 일본 문헌에서는 末醬이란 말이 나오는데 이것은 “미소”라 읽고 있다. 그 以後의 문헌에서 다시 말하기로 末醬은 고려의 醬인데, 일본에 들어와서 고려말 그대로 미소라 하고 高麗醬이라 적는다는 것이다. 만주말로 장을 “미순”, 고려 때의 우리말로는 “밀조”, 朝鮮시대에는 “며조”라 하고 있다. 이로서 미순→밀조→며조→미소의 계열과 미순→moh du의 계열이 다같이 성립되는 것 같다.

따라서 콩의 재배를 개발한 우리조상들은 콩의 가공품인 豆醬도 개발하여 중국과 일본에 전하니, 중국·한국·일본의 세나라는 세계의 조미료 분포상 豆醬문화권을 형성하게 되었다.

III. 中國의 影響을 받는 東方의 加工食品

東方文化圈에서는 秦漢時代 以後 中國文化의 影響을 많이 받게 되었다. 특히 술·떡·과자·食鹽(鮓)·沈菜(菹) 등 많은 加工食品을 받아들여서 이것을 韓國의 氣候風土에 同化시켰다.

酒: 中國에서는 麴을 개발하였고, 이것으로 蒸飯을 醱酵시켰다. 우리나라에도 中國의 麴을 導入되었으나 술의 재료로는 주로 粟을 使用하였고 이것을 蒸飯, 孔餅, 粥 등의 形態로 하여 醱酵시켰다. 또 중국을 통하여 알콜濃度를 높이기 위하여 酎(醑)法을 導入하였다.¹⁰⁾

點心: 中國에서는 떡·과자를 點心의 하나로 보았고, 그 材料의 大部分이 밀가루이다. 우리나라에서는 中國의 點心을 받아 들였지만 떡·과자의 大部分은 쌀을 濕式製粉하여 使用하였다.¹¹⁾ 「제민요술」에는 쌀가루를 찌

만든 백설기 무리의 떡은 나타나지 않는데 비하여 같은 시대의 우리의 삼국시대의 신라에서는 이들이 주가 되는 떡이다. 따라서 삼국시대에 화북의 문화를 받아들이는 동시에 우리나라 남부와 일본은 화남지방의 벼 분화의 강력한 영향도 받아서 남북 사이의 문화에 상당한 차이가 있는 것을 알 수 있다. 굽다리그릇(高杯)이 남부에 많고 북부에 적은 것도 그 보기이다.

鮓: 우리나라에서는 鮓을 中國에서 받아 들였으나 밥(食이라 한다)을 써서 만드니 특유한 이름인 食醴로 표기하게 되었고, 中國 본래의 食醴와 달리 麥芽를 꼭 섞어 熟成을 促進하도록 하는 製法을 開發하였다. 그러나 中國에서는 그 후 食醴가 없어졌다.¹¹⁻¹³⁾

沈菜: 中國의 西는 菜蔬를 소금에 절여서 乳酸醱酵를 일으켜 酸味를 生成시키고 또 맛과 防腐의 目的으로 香辛料를 添加한다. 때로는 乳酸醱酵를 促進시키기 위하여 穀物을 섞기도 한다. 韓國은 이 菹를 中國에서 받아 들였으나 소금이나 소금물속에 절인 菜蔬가 原形質 分離를 일으켜서 細胞속의 水分이 빠져나와 菜蔬 自體는 汁液속에 沈澱하거나 沈漬하는 것을 보고 高麗 末葉부터 沈菜(김치)라 부르게 되었다.

中國式으로 沈菜를 담고 있던 韓國에 日本을 통하여 고추가 들어 온 後부터는 事情이 달라졌다. 中國의 菹나 鮓의 香辛料는 中國特有의 川椒·丁香·陳皮 등이 많이 쓰이나 韓國에서는 川椒·마늘·生薑 등과 더불어 고추를 풍덩이 利用한다. 특히 고추의 매운맛 成分은 脂肪의 酸化를 防止해준다. 따라서 고추를 쓰는 김치에다 비린내가 나고 脂肪이 酸敗하는 水産醱酵食品인 것갈을 특유하게 또한 슬기롭게 導入할 수 있게 되었다.^{14,15)} 이러한 김치가 우리나라 使臣들의 中國紀行文인 「燕行日記」(1712), 「蔚山紀程」(1803)에 의하니 中國에도 건너가서 한 때 食用되었으나 얼마 후부터 자취를 감추고 말았다는 것을 알 수 있다. 그러나 오늘날 中國에 살고 있는 少數民族인 우리나라 僑胞들은 하루도 없지 못할 沈菜에 對한 鄉愁에 젖어있다. 그런데 우리나라에는 「燕行錄選集」이라 하여 中國紀行文을 거의 모아 놓은 것이 刊行되었는데 이것이 中國과 우리나라의 食文化交流를 研究하는데 더없이 좋은 資料가 된다.

또 이 沈菜의 主材料인 배추도 中國에서 온 것이다. 中國에서는 배추의 遺物이 半坡遺跡에서 나왔고, 文獻上으로는 齊(479~502) 時代에 菘이란 글자로 나타나는데 이것은 非結球性이다. 그러다가 淸興錄(11世紀)에 半結球性 배추인 듯한 것이 나타났다.¹⁶⁾ 우리나라에서는 「鄉藥救急方」(1236)에 中國에서 온 半結球性 배추가 紹介되어 있다.

또 金時習(1435~1493)의 詩속에는 “배추통이 살전다”, “배추속은 살전다”고 하였으니 역시 半結球性 배

추인 듯하다. 宣祖 26年(1593)에는 中國에서 채소種子를 싸온다고 하였으며, 「北學議」(1778)에서는 北京에서 가져 온 배추種子를 서울에 심어야 하고 3年 계속 심으면 蕪菁(순무)이 되어 버린다고 하였다. 이 무렵에 中國의 半結球性 배추를 導入하여 것갈과 고추를 섞은 沈菜를 開發하였던 것이다.

그러다가 1800年代에는 半結球性인 開成배추·서울배추를 스스로 育成하였고 1900年代 初葉에는 다같이 半結球性 배추이면서 品質이 在來種들보다 優秀한 芝罘種이 들어왔으며, 이어 中國에서 育成한 包頭連갈은 結球性 배추도 導入되어 沈菜材料로 쓰이게 되었다.^{18,19)}

IV. 佛敎와 肉食

삼국시대에 이 나라에 불교가 中國을 통하여 들어왔다. 불교가 식생활에 미친 가장 큰 영향은 고기를 먹지 말라는 계율이다.

中國은 外來文化를 모두 받아들여도 하나에 執着하는 일이 없이 同化시켜 버린다. 그러나 韓國은 하나에 執着해 버리는 일이 많다. 新羅나 百濟에서 살생금지령이 내려고, 사냥이나 고기잡이 기구마저 모조리 불태워 버리게 하였다. 그런데 신라의 圓光法師는 世俗五戒를 국민들 생활의 표상으로 삼게하였다. 이것에 의하면 살생을 엄하게 금지하는 것이 아니라 살생을 가리라고 하였다. 곧 어느 정도의 육식을 허용하였다. 신라의 청년들은 불교와 조국을 조화시켜 균형있는 식생활에 의하여 건전한 신체로 삼국통일의 위대한 일을 해낸 것이다.¹⁹⁾

통일신라시대를 거쳐 고려시대에 접어들니 불교가 더욱 융성해지고 국민생활은 불교의 가르침에 젖어 들어갔다. 특히 쇠고기를 먹는다는 것은 불교로서 상상조차 할 수 없었다. 이러한 고려에 宋나라의 徐兢이 와서 고려기행문인 高麗圖經을 펴내었다. 이것에 의하니 “고려에서는 중국의 사신을 대접하기 위하여 양과 돼지를 도살하는데 네 다리를 묶고 불 위에 내던진다. 만일 다시 살아나면 몽둥이로 때려 죽이니 배속의 창자가 온통 잘라져서 오물이 흘러나와, 이것으로 요리한 고기에 고약한 냄새가 남아 도저히 먹을 수 없다”고 하였다. 이렇듯이 貊炙의 전통은 어디로 사라진 것인지 양이나 돼지 같은 것마저도 제대로 도살하지 못하고 있으니 당시의 육식의 양상을 짐작할 수 있다.^{20,21)}

이와 같이 육식이 쇠퇴하니 고려의 상류층은 반찬·술안주 등으로 식물성 식품을 보다 맛있게 먹는 연구를 하였을 것이다. 식용유나 향신료를 적절히 이용하였을 것이고, 사찰요리도 크게 발달하였을 것이다.

V. 蒙古의 影響을 받은 高麗의 食生活

肉食: 고려 후기에는 식생활상이 완전히 달라졌다. 고려는 몽고의 지배에 들어가고 유목계의 몽고 사람들은 식용을 위하여 수 많은 소를 요구하였다. 그러나 고려에는 그들이 요구하는 만큼의 소가 없을 뿐 아니라 제주도가 목장으로서 더 없이 좋은 조건을 갖추고 있다는 것을 그들은 주목하고 여기에 대목장을 개발하니 소나 말의 수가 늘어나고 제주도 목장의 역사가 시작되었다. 또 몽고사람은 고려의 매(海東靑)를 무한히 동경하여 매를 기르는 鷹坊을 설치하고 여기에 몽고 사람이나 회교도들이 와 있었다. 고려사람들은 이들을 통하여 소의 이마에 일격을 주어서 단숨에 죽여 버리는 도살법을 배우게 되었다. 이렇듯 도살법을 배우고 나면 으레히 조리법도 배우게 마련이다.

몽고 사람이 세운 원나라 초엽에 「居家必用」²²⁾이란 책이 나왔다. 「거가필용」의 고기조리법은 10가운데 8~9는 굽는 것이고, 고기를 미리 장·기름·술·향신료 등으로 조미하여 굽고 있다. 우리나라에는 調理書로서 高麗時代의 것은 하나도 남아 있지 않다. 朝鮮時代의 代表的인 調理書의 하나인 「山林經濟」²²⁾(1715)의 고기 요리 分野를 보니 60% 이상을 「居家必用」에서 그대로 옮겨 놓고 있다. 이로써 高麗後期에는 「居家必用」에 나오는 고기 調理法의 大部分이 蒙古 사람을 통하여 高麗에 傳해졌던 것으로 짐작된다. 또 「居家必用」에는 羊의 순대, 삶은 머리 등이 나와 있으니 조선시대에도 고기 調理는 재료가 羊에서 소로 바뀐 것 뿐임을 알 수 있다. 또 맹물에 고기나 내장을 넣고 충분히 끓인 곰탕·설렁탕 등도 배우게 되고 그 이름도 몽고 말에 따랐다. 이와 같이 하여 우리는 잊어 버렸던 불고기를 비롯한 여러 고기요리법을 고려후기 몽고사람을 통하여 되찾게 된 것이다.

한편 몽고와 고려연합군의 침범을 막은 日本은 肉食의 上陸을 끝내 거부한 결과가 되었다.

霜花: 蒙古 사람을 통하여 霜花(지금의 中國 包子를 高麗에서는 霜花라 하였다)을 알게 되었고, 당시의 서울 開成에는 蒙古 사람과 함께 高麗에 온 回教徒의 霜花商店이 나타났다.²³⁾

燒酒: 燒酒를 蒙古 사람들이 이 땅에 傳했다. 당시 蒙古軍이 駐屯하고 있었던 開城·安東·濟州道는 지금도 燒酒의 名產地이다.²³⁾

상치쌈과 藥菓: 문화의 전파는 항상 일방통행만은 아니었다. 우리의 상치쌈이나 약과 같은 것이 원나라에 전해져서 자못 인기가 높았다.²³⁾

VI. 崇儒排佛主義가 미친 食生活

조선왕조는 토지제도를 정리하고 농경술의 발달을 기하여 「農事直說」²²⁾을 편찬하였고, 姜希孟은 「衿陽雜錄」²²⁾을 지어서 널리 보급하였으며, 수리사업도 게을리하지 않아서 식량의 생산에 拍車를 加하였다.

또 조선왕조는 儒敎를 숭상하고 佛敎를 배격하는 것을 기본정책의 하나로 채택하였다. 그러나 이것은 원칙적인 것이고 조선조 초기의 왕실에서는 왕 스스로도 개인적으로는 불교를 옹호하였다. 따라서 조선조 초기의 식생활을 고려시대의 식생활은 계승·발전시킨 것으로 큰 변화는 없었다. 그러나 16세기부터는 가히 小兒病的인 崇儒主義者들인 士林派가 새로운 정치세력으로 양반 문벌사회를 형성하니 식생활도 승유주의의 영향을 크게 받게 되었다.

茶: 차가 불교와 함께 있었다는 뜻에서 차 마시기를 꺼려하였다. 차나무는 삼국시대부터 中國을 통하여 이 땅에서 재배되었고 그 질도 매우 우수했지만 이것을 야생상태로 방치하여 돌보지 않았다. 임진왜란 때 이 땅에 온 명나라 장군이 이 차를 국가에서 돌보지 않는 것을 매우 기이하게 여기고 있다. 또 그들이 금과 옥조로 삼는 「朱子家禮」에 나오는 祭需인 차를 물로 바꾸어 버렸다. 일반백성들은 고려이래의 흑심한 차 誅求 때문에 차에 몸서리증을 내었던 것 같다. 이 결과는 유망한 북방 무역품이 될 수 있었던 차 산업화의 길마저 막아 놓은 것이다. 이와 같이 하여 습관성 기호음료가 한번 습관화한 후에 이것이 거의 자취를 감출 정도로 쇠퇴하였다는 것은 조선조의 차마시기 기피 이외로는 세계적으로 보기드문 사실이다. 당시의 中國에서 茶를 마시고 았마시고는 상관하지 않았다. 그리고 茶를 風流롭게 마시기 위하여 高麗時代에 開發된 世界에 자랑할만한 高麗靑磁도 사라지게 되었다.

그러나 극히 일부 南쪽 寺院의 스님들이나 귀양살이 중이던 학자·예술인들 사이에는 차마시기 풍류가 면면이 이어지고 있었다.

그런데 일상 생활에서 뭔가 음료가 있어야 했으니 그들은 승능을 마시게 되었으나 이것에는 습관성도 흥분성도 없으니 여기에 술을 음료삼아 널리 마시게 되었다. 또 불공 음식의 하나인 유밀과 마져 금지령을 받기도 하였다.¹⁹⁾

犬肉食: 중국에서는 공자가 살고 있었던 춘추시대에는 개고기를 즐겨 먹었고, 제사에도 쓸 정도로 널리 식용되었으며, 한나라 때는 개 도살의 전문업자 마저 있었다. 그런데 이 개고기를 당나라 때쯤부터 점차 먹지 않게 되다가 명·청시대에는 거의 자취를 감추게 되었다. 이것은 개를 의리의 동물로 보았고 또 개는 집에서

기르니 人情上 차마 먹지 못했던 것이다.

그런데 우리나라에서는 고대는 물론 삼국·고려시대에도 역시 개고기를 먹고 있었다. 우리의 조선에 해당하는 淸代의 중국 조리책이나 당시의 일본의 조리책에는 개고기가 아예 나오지 않는데 우리의 조리책 「음식디미방」(1670경)·「주방문」(1600년 말경)·「산림경제」(1715)·「증보산림경제」(1765)·「규합총서」(1815경)·「임원십육지」(1827) 등을 읽어보니 개고기의 삶는법, 찌는법, 굽는법 등 우리나라의 독특한 조리법이 자세하게 설명되어 있다.²¹⁾ 특히 삼복(三伏)에는 신분의 높고낮음을 가리지 않고 狗醬(개장·보신탕)을 즐겨 먹었다. 「東國才時記」(1849)에 의하니 삼복에 개를 삶아 파를 푹 끓인 것을 구장이라 하는데, 이것을 먹고 땀을 흘리며 더위를 물리치고 虛한 것을 보충할 수 있으니 시장에도 많이 판다고 하였다. 이와 같이 우리나라에서만 유독 개고기를 먹는 것은 무엇때문일까? 조선조의 송유주의는 결국 공자에의 복고주의이다. 공자는 이상의 나라 주(周)로 되돌아가자고 하였다. 주시대나 공자 시대에 개고기를 먹고 있었으니 그들은 중국의 당시 상황이 어떠한지 개고기를 먹는데 대하여 아무런 저항감이 없었던 것이다. 여기서 우리의 개고기 식용의 전통은 오늘에 이르고 있는 것이다.²⁰⁾

膾 : 中國에서는 宋代부터 점차 생선이든 짐승고기이든 날것을 먹지 않게 되었고, 日本은 생선만 날것을 먹고 있는데 비하여 韓國에서는 생선, 짐승고기 할 것 없이 날것을 서슴치 않고 먹고 있으며 內臟까지도 날것을 먹고 있었다. 壬辰倭亂 때의 明나라 援兵들이 이것을 보고 野蠻人이라고 비웃었지만 朝鮮의 儒者들은 孔子도 날것을 먹었는데 밋이 나쁘냐고 抗辯하였다는 것이다.

老人醫養學 : 유교의 가장 근본이 되는 가르침은 부모에 대한 효행이었고, 효행의 근본은 부모가 나는 듯한 가벼운 몸으로 오래오래 살 수 있도록 모시는데 있다. 이를 위하여 그들은 신설술(神仙術)을 배우고 漢醫學에 대한 연구를 게을리하지 않았다. 우리나라의 한의서나 가정백과사에는 오래 노인받드는 분야를 독립시켜 자세히 설명하고 있다. 또 중국에서 長壽하는 방법을 적어 놓은 책 16권을 명(明)시대의 胡文煥이 모아 엮은 「養養叢書」가 조선시대의 우리 가정에 널리 보급되어 읽혔다. 이 16권의 책은 고금동서에 걸치는 것으로 읽어서 이해하기가 너무 어렵다. 따라서 1620년 李昌廷이란 사람이 이들을 알기 쉽게 새로 엮어놓은 「養養叢書類輯」²²⁾이란 것을 펴내었다. 여기에 노인영양학에 관한 것이 특히 잘 다루어져 있다. 이 책이 너무나 잘 정리되었고 알기 쉬우니 당시의 중국이나 일본에서도 인기가 높아서 두 나라 다 같이 이 책을 간행하였다. 과연 「동의보감」에 필적할만한 명저이었다.

匙箸文化 : 젓가락을 쓰는 동양삼국 가운데서 우리나라만 유독 젓가락과 숟가락을 아울러 사용하는 전통을 계속 유지하고 있다. 공자시대는 숟가락이 사용되고 있었으나 조선조의 송유주의자는 끝내 숟가락을 버리지 않았던 것이다.¹⁹⁾

儒敎儀禮食 : 유학자들은 신분질서의 안정에 필요한 의례를 중요시하고, 주자가 가르친 가례(家禮)를 모범으로 삼아 상례식, 제례식, 혼례식 등에 관한 규범을 만들었으나, 특히 제례식은 사소한 방법론에 얽매어 유학사 사이의 고집이 당쟁의 실마리가 되기도 하였다. 그러나 祭饌의 규범에 아무리 가난하여도 잠곡밥을 올리지 않고 쌀밥을 올리니 “제사 덕에 이밥”란 말이 생겨나고, 제사 후에 飲福으로 일가친척의 단결을 다짐하고 제찬을 고루 먹기 위한 방법이 오늘날의 일품요리인 비빔밥을 낳기도 하였다.

床차림과 救荒食 : “남여는 칠세 부동석”이란 유교정신에 따라 남여가 한상에서 식사하는 것을 금했다. 남자의 상은 대개 個人的 獨床인데 비하여 여자들은 부엌에서 먹거나 상 아래 방바닥에다 밥사발을 놓고 여럿이 함께 식사하기 마련이었다.²⁴⁾

그리고 상차림은 주식과 부식을 분리하여, 영양상 균형있고 맛있는 식사를 위하여 재료와 조리법을 감안하며 일정한 형식을 세우게 되었으나 이것이 3첩에서 12첩에 이르는 상차림이다. 첩이란 뚜껑있는 반찬그릇을 말하는 것으로 밥·국·김치·장·찌개 등은 제외한 반찬 그릇의 수만에 의하여 첩수를 센다. 3첩이란 반찬 3그릇을 상에 올리는 것이다. 그런데 송유주의는 결과적으로 國民 사이에 貧富의 差異를 격심케 하였다. 따라서 身分이 낮은 百姓들의 상차림은 3첩이 고작인데 비하여 사대부집에서는 7첩·9첩이고 왕은 평소의 수라상도 12첩이다.²⁵⁾

그리고 실제로 식료의 생산을 담당하는 농민들의 생활은 상상 이상으로 비참하였다. 인위적으로 어떻게 할 수 없는 흉년이 오면, 3첩 상차림은 고사하고 굶기가 예시이고 보릿고개란 말도 생기게 되었다. 비록 국가에서 흉년에 대비하여 한글풀이를 걸들인 「救荒撮要」(1554)를 펴내었고, 이것을 다시 보완한 「新刊救荒撮要」(1668)를 펴내기도 하였다. 그런데 이 「救荒撮要」는 中國의 「救荒本草」를 바탕으로 하고, 몇몇 醫書를 引用하여 編纂한 것이다.²²⁾

그러나 농민들로 보서는 천연적인 조건 뿐만 아니라 인위적인 수탈 등으로 년년세세 만성적인 굶주림에 시달리니 산야의 풀이나 나무껍질, 열매 등에서 먹을 수 있는 것을 빠짐없이 찾아 내었으니 오늘날 우리 겨레는 구황식물에 대한 지식이 세계에서든 뛰어난게 높은 국민으로서 주목받고 있다.

Ⅶ. 開化以後의 中國食의 影響

壬午軍亂(1882) 直後 閔妃의 요청으로 約 3000名의 中國軍人이 이 땅에 들어오고 「韓淸商民水陸通商章程」(1882)이 체결되자 많은 中國人이 우리나라에 밀려 들어와서 우리의 食生活에 적지 않은 影響을 미쳤다. 이들은 淸兵을 업고 仁川에서 뿌리를 내리기 시작하였는데 그 後 中國 山東者의 義和團事件(1898) 때문에 韓末까지 계속 늘어났고 日本의 韓國侵略 以後에도 계속 증가하여 1930年경에는 30萬을 헤아리게 되었다. 그러나 1931年 萬寶山 事件으로 中國人에 대한 韓國人의 感情이 크게 나빠지니 本國으로 돌아가는 사람이 많아지고 太平洋戰爭이 일어나던 1941년에는 15萬名, 解放當時 7萬名 가량이던 것이 現在 南韓에 2만7천名 정도의 中國人이 살고 있다.

이들 中國人 가운데서 富者는 밤·땅콩·참깨·술·天日鹽 등을 팔고 海蔘같은 것을 사가는 貿易業에 종사하였고, 나머지 大部分은 中國料食業, 菜蔬商 등에 종사하였으며 또 一部는 製粉業·酒類(특히 白酒) 製造業·製油業·唐麵(粉絲) 製造業에도 종사하였다. 그리고 開化以後 中國의 天日鹽製法을 韓國에서 導入하였다.²⁰⁾

中國胡餅집 : 胡餅(호떡, 中國떡이란 뜻이다)은 처음엔 中國콜리 등 中國人 勞動者와 韓國의 下層 庶民을 相對로 만든 것이지만 얼마 후 韓國人에 널리 嗜好食品으로 사랑받게 되었다. 1900年代에 접어들어 胡餅집이 문을 열게 되었고 1920年代에는 서울에만 200餘, 全國의으로는 400餘 군데에서 營業하게 되었다.

胡餅집에서 糖火燒·芝蔴 雞蛋餅 등 5~6종의 胡餅을 만들되, 客의 嗜好에 따라 맛을 調節하였다. 이 胡餅은 中國人이 보통 火燒 또는 烤餅이라 하는 것이다. 이 가운데서 가장 人氣가 높은 것은 둥글 납적한 밀가루 반죽속에 검은 설탕을 넣은 糖火燒로서 이것을 그냥 胡餅이라고도 한다.

胡餅은 쌀뜨물과 重曹로 반죽하여 特有的 맛을 자아내는 비결이 있다. 또 胡餅집에서는 饅頭를 만들어 팔기도 하였다. 韓國에서 말하는 饅頭는 언제부터인지 어떤 理由인지 모르는 사이에 中國의 雲吞과 비슷한 것을 가리키게 되고 이것이 널리 食用되고 있으며, 韓國의 胡餅집에서 饅頭라 하여 팔고 있는 것은 餃子이다. 매우 얇은 饅頭껍질에 소를 넣은 것으로 水餃子(삶은 것)·蒸餃子·煎餃子·鍋貼(군만두) 등이 있다.²¹⁾

1900年代 初期 서울의 太平路2街·明洞·鍾路5街·西小門洞·小公洞·義州路·乙支路4·5街에 胡餅집이 많았다.

中國麵집 : 1900年代 初期의 韓國에는 아직 庶民들이 부담없이 利用할만한 새로운 飲食店이 별로 없었다. 傳統的인 酒幕이나 湯飯類를 파는 飲食店이 있기는 하였

으나 새롭고 多樣的 것을 찾게 된 入口를 채워줄 수 없었고 開化와 함께 都市에 생긴 高級料理집이나 Restaurant 등은 庶民들이 出入하기란 想像도 못하였다.

中國麵집은 보통 中國집 또는 짜장면집 등으로 불리웠고, 이것이 庶民들의 새로운 入口를 매우 싼값으로 채워줄 수 있었기 때문에 쉽게 人氣를 얻어 韓國人의 入口를 사로 잡았다. 中國麵집에서는 밀가루 반죽을 치고 당기고 하여 얻은 국수가락으로 짜장면·中國국수(우동)·짬뽕 등을 손쉽게 만들어 내었고, 또 中國麵집에서는 간단한 中國料理도 만들었다. 간단한 料理로써 탕수육 정도가 고작이고, 氣分을 낼 때는 잡채·뽕뿌라·해삼탕·라조기·란자완쯔 같은 것을 注文한다.²²⁾

이 中國麵집은 1920年경엔 서울에만 100여군데 그 밖의 地方에도 100여군데 있었다. 그리고 韓國의 胡餅집, 麵집의 經營자는 거의 大部分이 山東省出身이었다. 따라서 韓國의 中國料理는 定着初期부터 中國 北方料理가 많았다. 代表的인 中國料理의 하나인 炸醬麵도 本來 山東飲食의 하나로써 지금의 “간짜장”과 비슷한 것이었으나 韓國人의 食性에 맞도록 짜지도 맵지도 않게 바뀌어 오늘날의 “짜장면”이 되었다. 本土의 것과는 많이 달랐다. 이것이 오늘날 臺灣에 送輸出되어 人氣를 얻고 있는 實情이다. 그리고 짬뽕이나 우동같은 것의 이름은 韓國에서 붙여진 특유한 것이고, 糖醋肉(탕수육)은 韓國에서 山東者 사람들이 새로 만든 것인지 中國사람들 보다 韓國사람이 매우 좋아하는 料理이다. 이와 같이 韓國에는 韓國式 中國調理가 定着하게 된 것이다.

高級 中國料理집 : 高級 中國料理를 中國式 분위기에 맞추어 먹을 수 있는 高級 中國料理집도 생겨났다. 서울에는 四海樓·雅紋園·金谷園·大觀園 등 많은 料理집이 생겨났는데 그 가운데서 오늘날까지 名聲이 높은 雅紋園은 1899년에 건너온 山東省 福山出身의 徐慶實氏가 1907년에 創業한 것이다. 이 雅紋園에서 北京料理의 大家인 山東省出身의 李秉科氏를 주방장으로 스카우트하였고, 그는 山東省出身의 많은 弟子를 養成하였다. 出東省出身이 아닌 사람은 弟子로 삼지 않았고 材料購入도 出東省出身의 業者로 制限하였다.

한편 仁川에는 1900년에 韓國에 건너온 山東省出身의 于鴻章이란 사람이 1911년에 共和春을 開業하였고, 1918년에는 中華樓가 開店되었다. 料理집에서는 많은 中國料理가 나오지만 韓國사람들의 大部分 그쳐 맛이 있다는 것 뿐이고 그에 對한 知識도 中國麵집에서 나오는 종류 정도에 지나지 않았다.

그런데 山東省出身에 의한 韓國의 中國飲食은 北方系 料理에 限定되고 오랫동안 종류의 변화가 없이 一律의이었기에 점차 한국사람들이 실증을 내서 쇠퇴의 길을

걸게 되었다. 그리고 이들 중국사람의 胡餅·麵·料理들이 한국의 家庭 속에는 결코 들어가지 못하였다. 1964年 臺灣政府에서는 中國料食業의 發展을 위하여 料理 專門家를 파견하여 새로운 料理法과 飲食店 經營法을 指導하고, 四川料理나 廣東料理의 專門家를 雇用해서 맛의 多樣化를 꾀하였다.²⁷⁾ 그러나 韓國人의 中國料食 同業者가 많아지고, 韓國人이 大資本으로 中國人 料理士와 從業員을 스카우트 해서 大規模의 高級料理집을 開業하니 지금은 中國人 料食業者가 아주 쇠퇴의 길을 걸게 되었다.

中國人 菜蔬商: 1887年 王·姜 두 中國人이 山東省에서 中國의 菜蔬種子을 갖고 와서 京畿道 富川郡에서 菜蔬栽培를 비로소 始作하였다는 것이다. 中國人 菜蔬商은 1911年 全國에 1500名을 넘었고 1922년에는 5300名에 이르렀다고 하니 당시의 菜蔬栽培는 거의 中國人에 의하여 獨占된 셈이었다. 그들은 고작 500~1000坪의 땅을 빌려서 勤勉·檢素·忍耐를 motto로 하여 철저한 生産費 減少를 꾀하고 肥料의 自給을 위하여 돼지똥 마리를 길렀으며 人糞·堆肥를 最大로 活用하였다. 그리고 生産品은 직접 집에 돌아다니면서 판매하므로서 韓國人에 값싸고 좋은 채소를 供給하였다.²⁸⁾

비가 오나 바람이 부나 하루같이 쉬지않고

충성되게 每日 찾아오는 中國人 野菜商人……

이 글은 당시의 한 女流人士가 쓴 隨筆의 한 귀절이다. 이렇게 하여 모은 돈은 꼬박 꼬박 本國에 보내졌던 것이다. 그러나 1930年代부터 中國人 排擊運動이 벌어지고 菜蔬栽培는 점차 韓國人의 손으로 옮겨졌다.

天日鹽: 中國에서는 康熙年間(1662-1722)에 한 神父에 의하여 天日鹽 製法을 傳受받아 山東省이나 關東州에 鹽田이 開發되어 매우 값싸게 소금을 生産할 수 있게 되었다.^{29,30)} 韓國의 소금은 옛부터 내려오는 그대로의 煮鹽이었다. 그런데 煮鹽을 燃料費 때문에 生産費가 높아서 자연이 값싼 中國의 天日鹽이 密輸入되고 1902~1903年경부터 正式貿易으로 이것을 購入하였으며 그 購入量은 해마다 늘어나서 國家經濟上 重要한 問題가 되어 韓國政府에서는 1907年 日本의 奧技師을 招請하여 中國式 天日鹽 製法을 京畿道 朱安에서 試驗하여 成功하니 지금에 이르기까지 韓國의 소금의 大部分은 西海岸에서 中國式 天日鹽 製法에 따라서 生産되고 있다.^{31,32)}

VII. 結 論

秦時代 이전은 東아시아에 中國과 다른 또 하나의 東方文化가 形成되어 있었다. 東方에서 貊夷이란 불고기·콩·콩醬이 中國에 傳해졌다. 그 후 술·떡과 과자·食

醢·沈菜 등을 받아들여서 우리의 實情에 同化시켰다.

佛敎를 中國을 통하여 받아 들였지만 動物을 선택적으로 攝取하였다. 또 高麗末에는 몽고의 支配下에 들어가서 肉食을 되찾았고 燒酒를 받아들였다. 朝鮮時代에는 崇儒主義에 의하여 犬肉食·膾·老人營養學의 發達 등을 가져왔고, 숟가락과 젓가락 set의 文化를 形成하였으며 茶文化은 쇠퇴하였다.

그리고 開化以後에 中國사람은 이 땅에 중국 국수·중국요리·호떡·天日鹽을 傳했고, 한편 많은 중국사람이 와서 中國채소를 재배하였다.

參考文獻

1. 魚塘(1981) 朝鮮의 民俗文化와 源流, 同成社.
2. 尹乃鉉(1986) 韓國古代史新論, 一志社.
3. 王金陵(1973) 中國南北地區野生大豆光照生態類型的分析, 遺傳學通訊 3-3.
4. 王金陵(1958) 大豆遺傳子選種, 科學出版社.
5. J. Y. Kim(1965) 우리나라 콩 栽培歷史, 生物學 4-1(北韓).
6. 李盛雨(1988) 大豆 栽培의 起源에 관한 考察, 韓國食文化學會誌 3-1.
7. 門大鵬(1976) 齊民要術中的豆豉, 微生物學報.
8. 田中靜一(1987) 一衣帶水, 柴田書店.
9. 賈思勳(石聲漢譯)(1956) 齊民要術今釋, 科學出版社.
10. 李盛雨(1988) 韓國傳統醱酵發品の 歷史的 考察, 韓國食文化學會誌, 3-4.
11. 篠田統(1966) すしの本, 柴田書店.
12. 石毛直道, Ruddle Kenneth(1983) 鹽辛·魚醬油·ナレズシ(論集 東アジアの食と文化, 平凡社).
13. 李盛雨(1986) 아시아 속의 韓國魚醬文化에 관한 研究, 韓國食文化學會誌 1-4.
14. 李盛雨(1975) 中·韓·日에서의 김치類의 變遷과 交流에 관한 研究, 韓國營養食糧學會誌 4-1.
15. 李盛雨(1988) 김치의 文化(食品科學), 韓國食品科學會.
16. 石聲漢(1980) 中國農業遺產要略(中國古代農業科技), 農業出版社.
17. 李美淳·李盛雨(1986) 韓國園藝食品의 歷史的 考察, 韓國食文化學會誌 1-1.
18. 李美淳·丁貞淑·李盛雨(1988) 우리나라 菜蔬의 歷史的 考察, 韓國食文化學會誌 3-4.
19. 李盛雨(1984) 韓國食品文化史, 敎文社.
20. 李盛雨(1984) 韓國食品社會史, 敎文社.
21. 李盛雨(1985) 韓國料理文化史, 敎文社.
22. 李盛雨(1981) 韓國食經大典, 鄉文社.
23. 李盛雨(1978) 高麗以前 韓國食生活史研究, 鄉文社.
24. 韓東龜(1973) 韓國의 冠婚葬祭, 國書刊行會.
25. 李盛雨(1988) 韓國飲食 5000年 略史(韓國飲食五千

- 年), 유림文化社.
26. 朝鮮總督府(1924) 朝鮮に おける 支邦人, 朝鮮總督府.
 27. 秦裕光(1979) 華僑, 韓國日報 1979. 9. 17~11. 8.
 28. 顧中正(1974) 中國料理 百科理論と 名菜譜拔萃 600選, 中國菜譜研究會.
 29. 上林敬次郎(1913) 支邦 山東省及 奉天省に おける 鹽業の狀況, 朝鮮 1913-10.
 30. 大山清(1928) 關東州の鹽業 專賣通報 4-1・2, 朝鮮專賣協會.
 31. 鈴木穆君(1910) 朝鮮に於ける鹽 朝鮮日報社.
 32. 平井三男(1918) 朝鮮の鹽 朝鮮彙報 1918-2.

※本報는 1989年 9月 21日 中華民國에서 開催되는 中國飲食文化學術研討會에서 發表할 原稿임.